キッチン ─ キャビネット

現象 1　吊戸棚の変形やガタつきがある

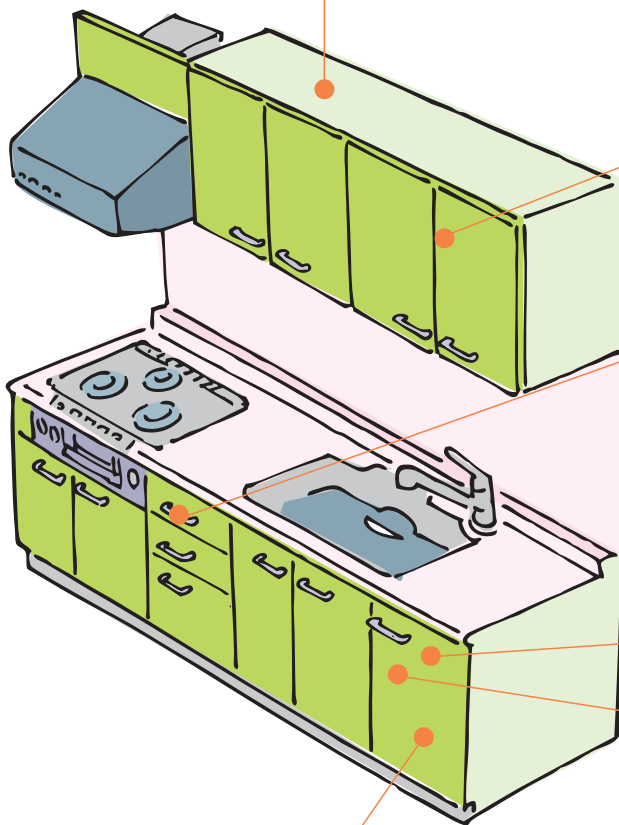
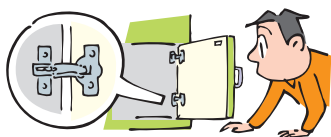
なぜこうなるの？（原因）

吊戸棚が収納状況や劣化で変形してしまう。

メンテナンスを必要とする判断基準

吊戸棚の固定にガタつきがある。変形している場合。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

そのまま使い続けると吊戸棚が破損し、収納物とともに落下し、ケガをする場合があります。

現象 2　扉の前後左右の位置がズレてきた

なぜこうなるの？（原因）

丁番の取付ネジの緩みで調整がズレた。

メンテナンスを必要とする判断基準

扉の位置のズレがある、または、ガタつきがある場合。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

そのまま使い続けると扉の位置ズレが進行し扉どうしが干渉し、側面が擦れて傷んだり、扉が閉まりきらなくなり、扉が落下してケガをすることがあります。

メンテナンスの方法

取扱説明書にしたがって取付けネジの緩みを調整してください。

現象 3　棚板の変形やガタつきがある

なぜこうなるの？（原因）

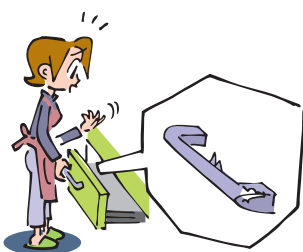
吊戸棚が収納状況や劣化で変形してしまう。

メンテナンスを必要とする判断基準

棚板の反りが大きく変形している、または、ガタつきが大きい場合。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

そのまま使い続けると棚が破損し、収納物が落下し、ケガをする場合があります。

現象 4　取っ手などのメッキ部に剥がれがある

なぜこうなるの？（原因）

取っ手などのメッキ部品の劣化や破損。

メンテナンスを必要とする判断基準

メッキをしている部分に凸凹がある、または、見て剥がれがある場合。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

そのまま使い続けると剥がれたメッキが鋭利になっている場合があるで、ケガをすることがあります。

現象 5　扉の傷みがひどくなった

なぜこうなるの？（原因）

水仕事で飛散したり垂れた水気が扉に付着し、長年の使用で劣化した。

メンテナンスを必要とする判断基準

扉が膨れたり、化粧が剥がれたりする部分がある、または、手に触れたとき、引っかかりがある場合。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

傷みが進行すると、扉に手などが触れたとき手が引っかかる部分でケガをすることがあります。

メンテナンスの方法

傷みを進行させないためにも、扉のお手入れは、水がはねて濡れた場合は速やかに柔らかい布でふき取ってください。

現象 6　扉裏の包丁差しなどにガタつきがある

なぜこうなるの？（原因）

包丁差しの取付ネジの緩み。

メンテナンスを必要とする判断基準

包丁差しにガタつきがある、または、ネジの緩みがある場合。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

そのまま使い続けると包丁差しの落下によりケガを負うことがあります。

メンテナンスの方法

取付ネジの緩みを調整してください。

よくある質問

Q1 キッチンキャビネットにたまった嫌な臭いや湿気はどうしたら減らせるの？

A１．キャビネット内のカビや嫌な臭いを防ぐには、湿気と通気対策が有効です。お鍋などの調理道具を乾かさないうちにしまったたりすると湿気のもととなります。水気をしっかり取ってから収納しましょう。毎日のお掃除が終わったら、毎日 10 分程度キャビネットを開けておくと効果があります。

Q2 引出しやキャビネットの底板面が汚れたり錆びたりしたら、どうしたらいいの？

A 2.・調味料などの容器で液ダレした状態で放置すると、引出やキャビネットの底板に錆やシミが発生する場合があります。その場合は調味料入れの下の汚れや汁だれの掃除を行ってください。
・ステンレスの底板に錆があった場合、広がらないように歯ブラシ＋クリームクレンザーで研磨面に沿って擦ってください。その後、洗剤を残さないようにふきあげてください。

Q3 キッチンの汚れの正体は何ですか？

A 3. キッチンの汚れの正体は『水』と『油』です。
これらに、『調味料のたれこぼし』と『生ごみ』が加わります。

『水』の汚れ

- **ぬめり**
  キッチンのくもりや排水口に見られる茶色の汚れで細菌やカビなどの微生物が増殖して付着したものです。こまめに汚れをおとしましょう。
- **水あか**
  キッチンシンクの周りのや水栓に見られる、白い色のぽつぽつで、水道水に含まれるケイ酸がたまったガンコな汚れです。残った水滴により発生します。時間がたつと除去が困難になります。まめにからぶきをして予防してください。

『油』の汚れ

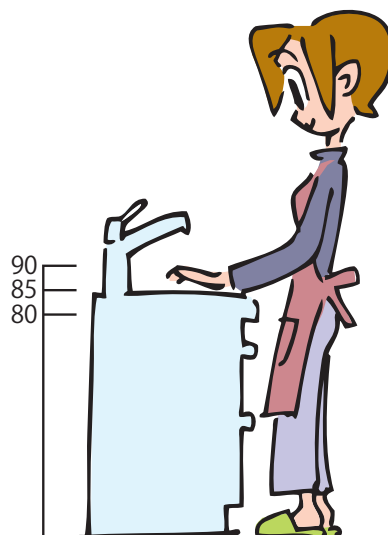
キッチンの油性の汚れの大半は料理に使った油。加熱された油は飛び散り、水蒸気とともに拡散する性質があるので、広範囲が掃除範囲になります。油汚れのもうひとつの特徴は最初はサラサラでも、空気に触れると粘性が高まり、ベトつき、固くなっていきます。調理後のひとふきが快適なキッチン空間を維持するに効果的です。

豆知識

キッチンの高さの上手な選び方

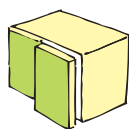
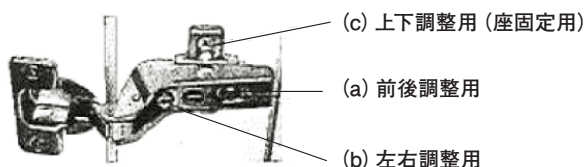
キッチンの高さや幅は調理時の作業効率や疲労感にかかわってきます。
キッチンカウンターの高さについては、以下の算出方法を参考に、購入時にご相談ください。

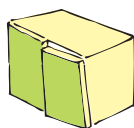
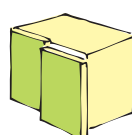
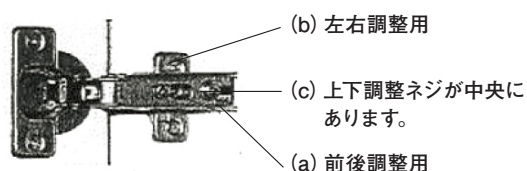
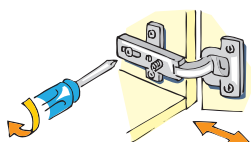
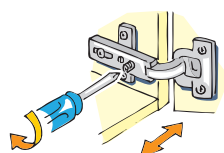
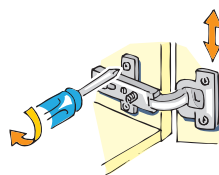
●あなたにあったキッチン高さの算出方法

カウンターの高さには、JIS 規格で 80cm、85cm、90cm と規定されています。ほとんどのメーカーにおいて、希望に合わせた高さに対応してもらえます。
カウンターの高さは料理を一番する人の身長にあわせる必要があります。
一般的な適正高さは、**「身長 ÷ 2 ＋ 5 cm」**となります。
身長 160cm の方であれば、80 ＋ 5 ＝ 85 ｃｍです。
しかし、これはあくまで目安であり、個人差があります。
ショールームで実際に調理をイメージしてチェックしてください。

扉の調整方法

ご使用されているうちに扉の丁番のネジが緩んできて、扉がズレてしまうことがあります。その場合、扉の位置調整は、扉内部の丁番で行えます。キッチンの取扱説明書にしたがって、調整を行ってください。

【調整方法の例】

調整丁番 A タイプ

調整丁番 B タイプ

前後のズレ

左右のズレ

上下のズレ

① (a) 前後調整ネジを緩めます。
② 次に扉を手で押して、位置を調整します。
③ 位置が決まったら、ネジを締めて再び固定します。

(b) 左右調整ネジを左右に回して、位置を調整します。
＊時計廻り（右廻り）に回すと、扉が外側に移動します。

A タイプの場合
① (c) 上下調整ネジ（座の固定ネジ）を緩めて上下位置を調整します。
②位置が決まったら、ネジを締めて再び固定します。

B タイプの場合
(c) 上下調整ネジを左右に回して上下位置を調整します。

※扉が脱落しないよう、注意して作業を行ってください。